

EL RANCHO de la aldegüeta

EL JEFE DE COCINA RECOMIENDA

Torreznos como los de Soria  **16,00€**

Croquetas de queso de cabra
y cebolla caramelizada    **14,00€**

Gildas doble anchoa (Casa Santoña)   **16,00€**

Tostas de brioche con sardina ahumada **17,00€**
aguacate y crema de queso (3ud)      SO₂

Orejitas de lechón en tempura con **18,00€**
con salsa de mostaza y parmesano SO₂  

Huevos estrellados con perlas de trufa  **18,00€**

Flores de alcachofa con romescu **19,50€**
(3ud) SO₂ 

Mollejas de lechal muy fritas **26,00€**
a la segoviana 

Pulpo marcado en nuestra brasa de encina
con patata panadera  **28,00€**

Steak tartar preparado en mesa **30,00€**
con laminas de pan carasatu SO₂ 



Sin carne o pescado, puede contener leche, derivados lácteos y/o huevos

    
      
   puede contener trazas de

Todos los precios incluyen 10% de IVA

Carta actualizada el 23 de abril de 2025

EL MENÚ DEL ASADOR

Cordero lechal asado 
en horno de leña

Ensalada de la huerta
(tomate, lechuga y cebolla) 

Copa de vino, pan y café
(disponemos de pan para celíacos)

45,90€/persona

Con cochinillo asado marca de garantía
39,90€/persona

EL MENÚ DE LA ALDEGÜELA

Cebolla frita en aros    
Degustación de judiones 

Cordero lechal asado 
en horno de leña

Ensalada de la huerta
(tomate, lechuga y cebolla) 

Postre a elegir de la carta
Copa de vino y pan
(disponemos de pan para celíacos)

61,00€/persona

Con cochinillo asado marca de garantía
55,00€/persona

LAS ENTRADAS DE SIEMPRE

*El Rancho le ofrece los platos más tradicionales de esta casa y de la cocina castellana,
son grandes y buenos platos para el centro de la mesa*

 Cebolla frita en aros    

Croquetas del chef   

 Pimientos rojos asados en el horno de leña 

Morcilla de Cantimpalos a los dos purés   

Picadillo casero con halo de huevo 

Guiso de morretes con setas 

Medias Raciones

9,00€ 14,00€

9,00€ 14,00€

10,00€ 15,00€

10,00€ 15,00€

10,00€ 15,00€

11,00€ 17,00€

MAS PLATOS PARA COMPARTIR

Raciones abundantes para compartir entre amigos y para abrir boca antes del plato fuerte

Medias Raciones

Migas del pastor con sus huevos  

Judiones de Caballar 

Salteado de un montón de setas con jamón ibérico 

Jamón ibérico 100% bellota Montenevado 

9,00€ 14,00€

16,00€

12,00€ 18,00€

28,00€

LAS VERDURAS

Directamente de las huertas segovianas a su mesa, siempre frescas

Medias Raciones

 Crepes rellenos de verduritas gratinados   
con mornay de espinacas (Berza, lombarda y espinacas)

 Verduras de temporada a la plancha 

(setas, zanahoria, calabacín, berenjena, trigueros, coliflor, brócoli, judías verdes, tomate cherry y puerro)

10,00€ 16,00€

18,00€

CREMAS Y SOPAS

Ligeras y de buena entrada

Caldo de cocido 
Sopa castellana  

7,00€
12,00€

LOS HUEVOS

Son los platillos preparados con los huevos de la gallina feliz tan famosa en Torrecaballeros

Medias Raciones

Revuelto con morcilla y patatas paja 

Revuelto de bacalao, manzana y piñones    

Huevos fritos de corral con morcilla   

10,00€ 16,00€

16,00€

17,50€

EN EL HORNO DE ASAR (por encargo)

Asados al horno de leña de encina, sin más añadido que el agua y la sal, el plato típico de la casa y de la región

El cuarto de cordero lechal (para dos personas)		65,00€
Cochinillo asado (ración). Marca de garantía		29,00€
Cordero asado (ración)		32,50€

DE NUESTRA PARRILLA

Las sabrosas carnes preparadas al amor de las brasas

	Medias Raciones	
Riñones de cordero	(la guarnición contiene)	21,90€
Secreto de ibérico de bellota		27,00€
Chuletillas de cordero		29,00€
El entrecot de vaca vieja 500gr (30 días de maduración)		33,50€
Chuleta tomahawk de vaca 1100gr (para dos personas) 30 días de maduración (por encargo)		65,00€

LAS CARNES

Otras carnes para todos los gustos

Timbal de carrillada de ternera con crema de calabaza y sésamo		25,00€
Rabo de toro con parmentier de patata		25,00€
Steak tartar preparado en mesa		30,00€
Solomillo de vaca nacional con medallón de foie a la plancha		32,00€

LOS PESCADOS

Pescados recién traídos del mar y cocinados al más puro estilo castellano

Todos los ahumados y escabechados han sido congelados previamente

Salmón ahumado en El Rancho de la Aldegüela		26,00€
Lomo de bacalao al alioli de ajo tostado		27,00€
Lomo de rodaballo asado con vinagreta de crustáceos		29,00€

	Medias Raciones	
Patatas a lo pobre que pueden acompañar todo	6,20€	9,30€

LAS RICAS ENSALADAS DEL RANCHO

Platos grandes para acompañar cualquier plato de la carta del Rancho

	Medias Raciones	
Escabeche de pollo de corral con tomate de Martín Muñoz de las Posadas		17,90€
Ensalada de lechugas, tomates y cebollas	4,90€	8,50€
Ensalada sólo verde	5,90€	10,20€
Ensalada de queso de cabra, salmón, nueces y naranja con vinagreta de miel		17,00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

(Menú de niños. Contiene gluten, si desea un menú sin gluten solicítelo al camarero)

Pasta a la boloñesa 🌿 🍷	9,90€
Escalope de pollo con patatas fritas 🌿 🍷	14,50€
Helado infantil 🍦	4,50€

Menú infantil completo (pasta, escalope y helado) 25,00€ - menú compartido 19€/niño



Pan y servicio 1,90€

NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS *Vinos que maridan a la perfección con nuestra carta*

TINTOS (Clasificados por DOP y ordenados tiempo de crianza, de menor a mayor)

VC VALTIENDAS Vinos de Segovia

Mitema Eco (2020) B Vagal 🍷 Tempranillo CR 14 meses 24,50€

VT CASTILLA Y LEON

El Médico (2016) B Leyenda del Páramo 🍷 Prieto Picudo CR 9 meses 24,50€

Mauro (2022) B Mauro 🍷 Tempranillo/Syrah CR 15 meses 53,00€

DO BIERZO

Dominio de Tares Cepas Viejas (2019) B Dominio de Tares 🍷 Mencía/Graciano/Mazuelo. CR 24 meses 28,00€

DO JUMILLA

Juan Gil (2022) B Juan Gil 🍷 Monastell CR 12 meses 25,00€

DO EXTREMADURA

Habla de silencio (2022) B Habla 🍷 Syrah/C Sauvignon/ Tempranillo CR 12 meses 23,50€

DO RIBERA DEL DUERO

Finca El Empecinado Crianza (2019) 🍷 Tempranillo CR *VINO DE LA CASA*** 16,50€**

Protos Roble (2023) B Protos 🍷 Tempranillo CR 6 meses 22,00€

Carmelo Rodero 9 meses (2023) B Rodero 🍷 Tempranillo CR 9 meses 25,00€

Pruno (2021) B Finca Villacreces 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon CR 12 meses 22,50€

López Cristobal Crianza (2021). La Colorada. B.López Cristóbal 🍷 Tempranillo CR 12 meses 30,00€

Emilio Moro (2022) B Emilio Moro 🍷 Tempranillo CR 12 meses 36,00€

Tomás Postigo (2022) B Tomas Postigo 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot/Malbec CR 12 meses 54,00€

Pago de Carraovejas (2022) B Pago de Carraovejas 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot CR 12 meses 54,00€

Conde de San Cristóbal (2021) B Conde de San Cristobal 🍷 Tempranillo CR 12-14 meses 32,00€

Arzuaga Crianza (2022) B Arzuaga Navarro 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon CR 16 meses 37,00€

DOCa RIOJA

Viña Eguía Crianza (2021) B Eguía 🍷 Tempranillo CR 12 meses *VINO DE LA CASA*** 15,00€**

Lan Crianza (2021) B Lan 🍷 Tempranillo/Mazuelo CR 9-14 meses 21,00€

Azpilicueta Crianza (2020) B Azpilicueta 🍷 Tempranillo/Graciano/Mazuelo CR 12 meses 22,00€

Sierra Cantabria crianza (2020) B Sierra de Cantabria 🍷 Tempranillo CR 14 meses 20,50€

Baigorri Crianza (2020) B Baigorri 🍷 Tempranillo/Garnacha/Otras CR 14 meses 20,00€

Remelluri Reserva (2015) B La Granja de Remelluri 🍷 Tempranillo/Garnacha/Graciano CR 17 meses 39,00€

Marqués de Vargas Reserva (2019) B Marqués de Vargas 🍷 Tempranillo/Mazuelo/Garnacha CR 23 meses 35,00€

Muga Crianza (2021) B Muga 🍷 Tempranillo/Garnacha/Mazuelo/Graciano CR 24 meses 34,00€

DO TORO

Almirez (2022) B Teso La Monja 🍷 Tinta de Toro CR 14 meses 35,00€

Gran Colegiata (2018) B Fariña 🍷 Tinta de Toro CR 18 meses 32,00€

San Román (2020) B San Román 🍷 Tinta de Toro CR 24 meses 49,00€

BLANCOS (Clasificados por DOP y ordenados alfabéticamente)

DO RIAS BAIXAS

Mar de Frades (2023) B Mar de Frades 🍷 Albariño 30,00€

Pazo San Mauro (2022) B Pazo San Mauro 🍷 Albariño 29,50€

DO RUEDA

ERRE de Herrero (2023) B. Herrero 🍷 Verdejo 15,00€

José Pariente Verdejo (2023) B José Pariente 🍷 Verdejo 18,50€

Robert Vedel Cepas Viejas (2020) B Herrero 🍷 Verdejo 21,00€

ROSADOS (Clasificados por DOP y ordenados alfabéticamente)

DO CIGALES

Valdelosfrailes (2023) B Valdelosfrailes (Matarromera) 🍷 Tempranillo 14,50€

DO NAVARRA

Gran Feudo (2023) B Gran Feudo Grupo Chivite 🍷 Garnacha/Tempranillo/Merlot 14,50€

ESPUMOSOS (Clasificados por DOP y ordenados alfabéticamente)

DO CAVA

JUVÉ & CAMPS Reserva de la familia (2019) B Juvé & Camps 🍷 Macabeo/Parellada/Xarel·lo 31,00€

VIN DE FRANCE

LOUIS PERDRIER ROSÉ B Louis Perdrier 🍷 Cinsault/Syrah/Garnacha 30,00€